



 **RADO**
BEACH
HELEN
CANNES

Bon appétit



APÉRO | TO SHARE

PINSA ROMANA À LA CRÈME DE TRUFFE BLANCHE, SCAMORZA, COPEAUX DE PARMESAN ET TOMATES CONFITES [ABDE] **25 €**
(VEGGIE)

PINSA ROMANA WITH TRUFFLE CREAM, SCAMORZA, PARMESAN SHAVINGS AND CANDIED TOMATOES

TEMPURA DE CREVETTES PANÉES AU PANKO, SAUCE SWEET CHILI [ABIHL] **19 €**

BREADED SHRIMP TEMPURA WITH PANKO, SWEET CHILI SAUCE

GRAVLAX DE SAUMON LABEL ROUGE "FAIT MAISON", PARFUMÉ À L'ANETH, BLINIS ET FROMAGE FRAIS [CDE] **29 €**

HOMEMADE LABEL ROUGE SALMON GRAVLAX WITH DILL, BLINIS AND FRESH CHEESE

L'INCONTOURNABLE BŒUF CUBE TATAKI, SAUCE TERIYAKI, SÉSAME, CÉBETTES ET OIGNONS FRITS [IL] **23 €**

THE FAMOUS BEEF KUBE TATAKI, TERIYAKI SAUCE, SESAME, SPRING ONIONS AND FRIED ONIONS

ENTRÉES | STARTERS

TENTACULE D'ENCORNET GÉANT ÉMINCÉ À L'ORIENTALE ET FLAMBÉ AUX ÉPICES DOUCES, HOUMOUS DE LENTILLE CORAIL, CHORIZO IBÉRIQUE, PICKLES D'OIGNONS ROUGE ET SAUCE AU TAHINI [DELM] **26 €**

TENTACLE OF GIANT SQUID MINCED ORIENTAL STYLE AND FLAMBÉED WITH MILD SPICES, CORAL LENTIL HUMMUS, IBERIAN CHORIZO, PICKLED RED ONIONS AND TAHINI SAUCE

SALADE D'HIVER AU GRAVLAX DE SAUMON, GRANOLA AUX CRANBERRIES, BETTERAVES, COMTÉ, SALADE FRISÉE, POMMES GRANNY SMITH, ENDIVES CARMINES, VINAIGRETTE AU SIROP D'ÉRABLE [CDELK] **29 €**

WINTER SALAD WITH SALMON GRAVLAX, CRANBERRY GRANOLA, BEETS, COMTÉ, CURLY LETTUCE, GRANNY SMITH APPLES, CRIMSON ENDIVES, MAPLE SYRUP VINAIGRETTE

SALADE CÉSAR AU POULET, SALADE ROMAINE, CROÛTONS, COPEAUX DE PARMESAN, SAUCE BLANCHE TRADITIONNELLE [DAC] **28 €**

CAESAR SALAD WITH CHICKEN, ROMAINE LETTUCE, CROUTONS, PARMESAN SHAVINGS, TRADITIONAL WHITE SAUCE

CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES FRAÎCHES, BETTERAVES, PISTACHES ET VINAIGRETTE À L'ORANGE ET POIVRE DE TIMUT [MEK] **33 €**

CARPACCIO OF FRESH SCALLOPS, BEETS, PISTACHIOS AND ORANGE VINAIGRETTE AND TIMUT PEPPER

POISSONS | FISHES

TENTACULE DE POULPE À LA PLANCHA, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE, BROCCOLINI, JUS CORSÉ AU THYM ET À L'AIL [M] **36 €**

GRILLED OCTOPUS TENTACLE, MASHED POTATOES WITH OLIVE OIL, BROCCOLINI, THYME AND GARLIC JUS

NOIX DE SAINT-JACQUES FRAÎCHES SNACKÉES À LA PLANCHA, FONDUE DE POIREAUX, GNOCCHIS, COPEAUX DE PARMESAN, CRÈME LÉGÈRE À L'ANETH [MADEB] **37 €**

GRILLED FRESH SCALLOPS, LEEK FONDUE, GNOCCHI, PARMESAN SHAVINGS, LIGHT DILL CREAM

NAGE DE SAINT-PIERRE, BOUILLON THAI COCO-CITRONNELLE, GRENADE, CORIANDRE ET NOUILLES UDON [CAIL] **29 €**

NAGE DE JOHN DORY, THAI COCONUT-LEMONGRASS BROTH, POMEGRANATE, CORIANDER AND UDON NOODLES

LOUP ENTIER FRAIS DE MÉDITERRANÉE RÔTI AU FENOUIL ET FLAMBÉ AU PASTIS, ASSORTIMENT DE LÉGUMES DE SAISON*, AÏOLI PROVENÇAL [BCD] **49 €**

WHOLE FRESH MEDITERRANEAN SEA BASS ROASTED WITH FENNEL AND FLAMBÉED WITH PASTIS, ASSORTMENT OF SEASONAL VEGETABLES*, PROVENÇAL AIOLI

*LÉGUMES DE SAISON : POMME GRENAILLE, CAROTTE FANE, BROCCOLINI

*SEASONAL VEGETABLES : NEW POTATOES, CARROT TOPS, BROCCOLINI

ACCOMPAGNEMENTS | SIDE DISHES

Frites fraîches | Fresh fries [A] (VEGGIE) **7 €**

Salade sucrine | Sucrine salad [K] (VEGGIE) **7 €**

Écrasé de pomme de terre | Mashed potato (VEGGIE) **7 €**

Pommes grenaille rôties | Roasted new potatoes (VEGGIE) **7 €**

Gnocchis, fondue de poireaux | Gnocchi, leek fondue (VEGGIE) **7 €**

Légumes de saison : pomme grenaille, carotte fane, broccolini | Seasonal vegetables : new potatoes, carrot tops, broccolini (VEGGIE) **10 €**

VIANDES | MEATS

FILET DE BŒUF SIMMENTAL 200GR , SAUCE AU POIVRE VERT, POMMES GRENAILLE RÔTIES ET JEUNES POUSSÉS DE SALADE [DK] SIMMENTAL BEEF FILLET 200GR, GREEN PEPPERCORN SAUCE, ROASTED BABY POTATOES AND YOUNG SALAD SHOOTS	48 €
T-BONE DE VEAU 400GR XXL CUIT BASSE TEMPÉRATURE, SAUCE À LA TRUFFE, GNOCCHIS, PARMESAN, CAROTTE FANE LUSTRÉE AU BEURRE [ABDE] VEAL T-BONE 400GR XXL COOKED AT LOW TEMPERATURE, TRUFFLE SAUCE, GNOCCHI, PARMESAN, CARROT GLAZED WITH BUTTER	39 €
PRESSÉ D'AGNEAU EFFILOCHÉ AUX ÉPICES ORIENTALES , PATATE DOUCE, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE ET BROCCOLINI [D] SHREDDED LAMB PRESSED WITH ORIENTAL SPICES, SWEET POTATO, MASHED POTATOES AND BROCCOLINI	29 €
HAMBURGER TRADITION AU CHEDDAR FUMÉ, BŒUF HACHÉ, POITRINE DE PORC FUMÉE, CORNICHONS AIGRE DOUX, SALADE, OIGNONS FRITS, KETCHUP MAISON AU CHIPOTLE ET FRITES FRAÎCHES [ABDL] TRADITIONAL SMOKED CHEDDAR BURGER, GROUND BEEF, SMOKED PORK BELLY, SWEET AND SOUR PICKLES, SALAD, FRIED ONIONS, HOMEMADE CHIPOTLE KETCHUP AND FRESH FRIES	28 €

LA TRAÇABILITÉ DE NOS VIANDES BOVINES EST À VOTRE DISPOSITION À L'ACCUEIL

CUSTOMERS ARE FREE TO ENQUIRE THE TRACEABILITY OF ALL OUR BOVINE MEAT

ACCOMPAGNEMENTS | SIDE DISHES

Frites fraîches Fresh fries [A] (VEGGIE)	7 €
Salade sucrine Sucrine salad [K] (VEGGIE)	7 €
Écrasé de pomme de terre Mashed potato (VEGGIE)	7 €
Pommes grenaille rôties Roasted new potatoes (VEGGIE)	7 €
Gnocchis, fondue de poireaux Gnocchi, leek fondue (VEGGIE)	7 €
Légumes de saison : pomme grenaille, carotte fane, broccolini Seasonal vegetables : new potatoes, carrot tops, broccolini (VEGGIE)	10 €

PÂTES | PASTA

LINGUINES AU SAUMON FRAIS, SAUCE ONCTUEUSE À L'ANETH, CONTÉ RÂPÉ ET NOISETTES TORRÉFIÉES [ACDE] 28 €
LINGUINE WITH FRESH SALMON, CREAMY DILL SAUCE, GRATED COMTÉ CHEESE AND ROASTED HAZELNUTS

RISOTTO GOURMAND AU CHORIZO IBÉRIQUE ET PARMESAN [DE] 26 €
GOURMET RISOTTO WITH IBERIAN CHORIZO AND PARMESAN

GNOCCHIS FRAIS, CRÈME LÉGÈRE À LA TRUFFE, TRUFFE FRAÎCHE ET COPEAUX DE PARMESAN [ABDE] 29 €
FRESH GNOCCHI, LIGHT TRUFFLE CREAM, FRESH TRUFFLE AND PARMESAN SHAVINGS (VEGGIE)

ENFANTS | KIDS

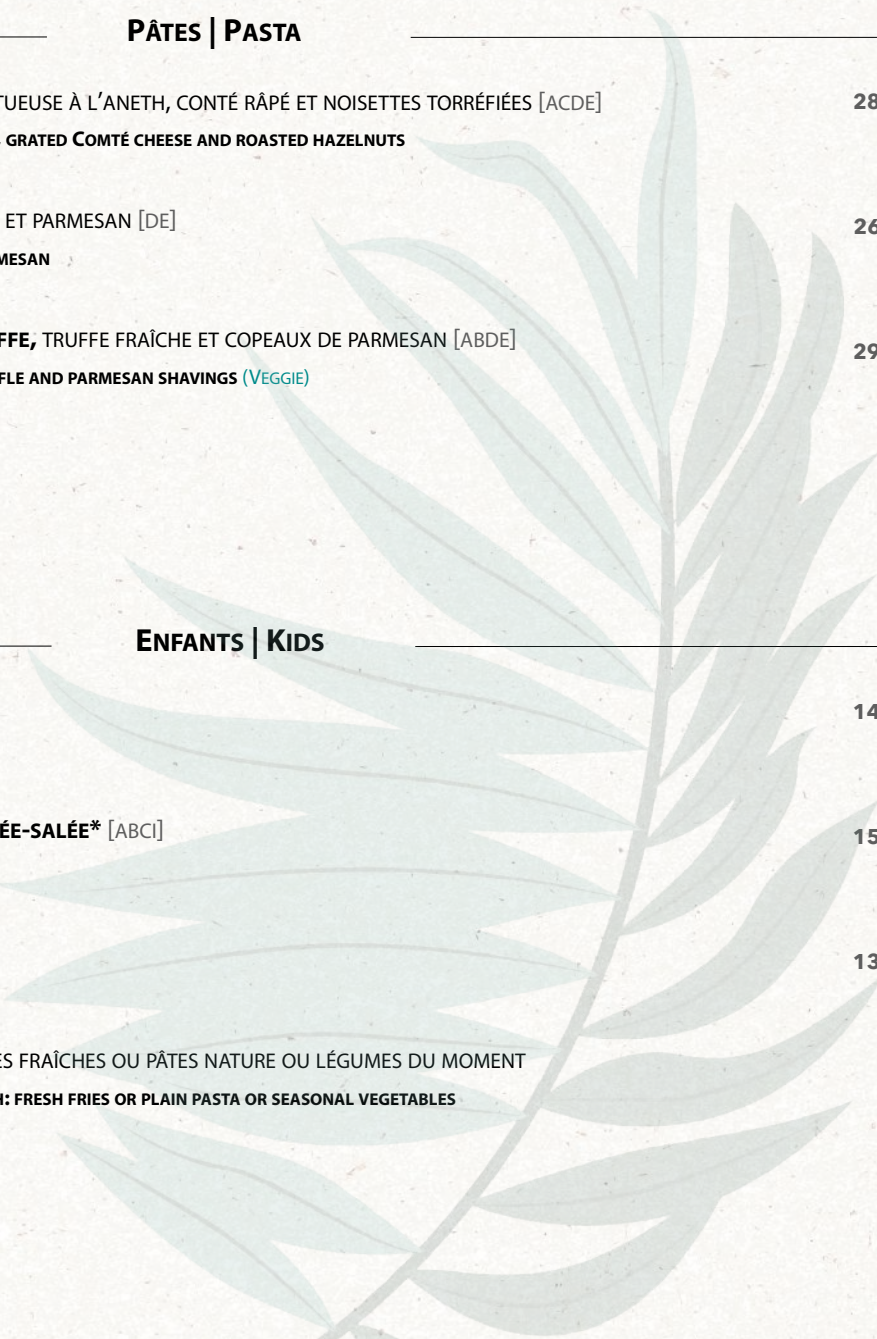
STEACK HACHÉ (180GR)* [A] 14 €
CHOPPED STEAK (180GR)*

FISH & CHIPS DE COLIN, SAUCE SOJA SUCRÉE-SALÉE* [ABC] 15 €
HAKE FISH & CHIPS, SWEET AND SALTY SOY SAUCE*

NUGGETS DE POULET* [AB] 13 €
CHICKEN NUGGETS*

*SERVIS AVEC: FRITES FRAÎCHES OU PÂTES NATURE OU LÉGUMES DU MOMENT

*SERVED WITH: FRESH FRIES OR PLAIN PASTA OR SEASONAL VEGETABLES



PROFITEZ TOUTE L'ANNÉE DE NOTRE BELLE SALLE INTÉRIURE, VUE MER, CHAUFFÉE ET ABRITÉE DU MAUVAIS TEMPS...



ENJOY ALL YEAR ROUND OUR BEAUTIFUL INDOOR ROOM, WITH SEA VIEW, HEATED AND SHELTERED FROM BAD WEATHER...

FRUITS DE MER | SEA FOOD

PLATEAU "MOMENT APÉRO ET PARTAGE"	25 €
4 HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3, 4 CREVETTES, 4 BULOTS 4 OYSTERS FINES DE CLAIRE N°3, 4 PRAWNS, 4 WHELKS	
PLATEAU "L'ÉCAILLER"	45 €
5 HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3, 4 CREVETTES, 6 BULOTS, 1/2 TOURTEAU, 2 AMANDES DE MER 5 OYSTERS FINES DE CLAIRE N°3, 4 PRAWNS, 6 WHELKS, 1/2 CRAB, 2 CLAMS	
PLATEAU "LE RADO BEACH HELEN"	67 €
5 HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3, 3 HUÎTRES "SPÉCIALES", 6 CREVETTES, 4 BULOTS, 1/2 TOURTEAU, 2 AMANDES DE MER, CREVETTES GRISES 5 OYSTERS FINES DE CLAIRE N°3, 3 OYSTERS "SPÉCIALES", 6 PRAWNS, 4 WHELKS, 1/2 CRAB, 2 CLAMS, GREY SHRIMPS	
PLATEAU "LA PALME D'OR"	98 €
8 HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3, 6 HUÎTRES "SPÉCIALES", 8 CREVETTES, 8 BULOTS, 1 TOURTEAU, 6 AMANDES DE MER, CREVETTES GRISES, CARPACCIO DE SAINT-JACQUES FRAÎCHES 8 OYSTERS FINES DE CLAIRE N°3, 6 OYSTERS "SPÉCIALES", 8 PRAWNS, 8 WHELKS, 1 CRAB, 6 CLAMS, GREY SHRIMPS, CARPACCIO OF FRESH SCALLOPS	

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

BULOTS (250GR)	14 €	HUÎTRES OYSTERS	
WHELKS (250GR)		FINES DE CLAIRE N°3	
CREVETTES ROSES CALIBRE 30/40 (6 PIÈCES)	16 €	LES 6 PIÈCES	22 €
PRAWNS CALIBER 30/40 (6 PIECES)		LES 12 PIÈCES	44 €
TOURTEAU CRAB (400/600GR)		"SPÉCIALES"	
LE 1/2 TOURTEAU THE HALF CRAB	18 €	LES 6 PIÈCES	22 €
LE TOURTEAU ENTIER THE WHOLE CRAB	25 €	LES 12 PIÈCES	44 €

ORGANISEZ VOTRE ÉVÉNEMENT SUR LA CROISSETTE :

TOUS VOS ÉVÉNEMENTS SONT RÉALISABLES AU RADO BEACH HELEN, TOUTE L'ANNÉE...
CONTACTEZ NOTRE ÉQUIPE ÉVÉNEMENTIELLE QUI METTRA TOUT EN ŒUVRE POUR FAIRE DE
VOTRE ÉVÉNEMENT UN MOMENT INOUBLIABLE

Make each day an event...

ORGANISE YOUR EVENT ON THE CROISSETTE:

ALL YOUR EVENTS ARE POSSIBLE AT THE RADO BEACH HELEN, ALL YEAR ROUND...
CONTACT OUR EVENTS TEAM WHO WILL DO THEIR UTMOST TO MAKE YOUR EVENT AN
UNFORGETTABLE MOMENT